40e Année. — Tome LXXIX N° 2049 Paris, 5 Octobre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LA LUTTE CONTRE LES VERS DE LA GRAPPE A VOUVRAY

Le vignoble de notre Touraine était vraiment très beau, fin août. Il était comme nous ne l'avions pas vu depuis plusieurs années.

Vert, d'une belle végétation luxuriante, il semblait se rire de ces journées d'excessive chaleur que les humains supportent beaucoup moins allègrement. Çà et là il y a bien quelques raisins grillés, mais ce sont là des pertes insignifiantes qui ne compteront pas à l'heure de la cueillette. Dans nos coteaux de Vouvray, les raisins nombreux et fournis commençaient à tourner. Les gamays et les cépages plus précoces annonçaient dans leur évolution avancée une année précoce. Des chasselas bien placés étaient déjà mûrs et bien sucrés, sous l'effort bienfaisant du soleil, ils se dorent agréablement.

Nous avons un bon mois d'avance sur une année moyenne ordinaire.

On compte, si rien d'imprévu ne survient et si l'Eudémis fait un peu trève, sur une récolte suffisante, assez abondante même. On espère surtout une très belle qualité que les chaudes journées de ce mois d'août nous assuraient.

Les façons culturales et tous les traitements ont été effectués dans de bonnes conditions. La grande sécheresse actuelle qui interdit pour le moment certains travaux n'aura pas grande influence sur la tenue générale de nos vignes, nos travaux ayant été faits de bonne heure, assez facilement et sans être entravés par de mauvaises journées. Les palissages et les rognages qui doivent être effectués par ces chaleurs anormales avec quelques ménagements sont eux-mêmes presque terminés.

Pas de maladies, pas de trace de Mildiou. Nous avons bien eu dans nos coteaux à vins blancs au début de juillet une poussée d'Oïdium, mais on s'est facilement rendu maître de ce parasite avec quelques traitements au permanganate et un soufrage énergique qui nous a cuit quelques raisins sans occasionner d'ailleurs de pertes appréciables.

Nos vignerons pourraient donc se déclarer satisfaits si les années 1930-1931 et 1932 n'avaient pas été si décevantes et si dans notre région de Vouvray la Cochylis et l'Eudémis ne nous donnaient pas encore des inquiétudes sérieuses. Nos propriétaires comptent beaucoup sur les heureux effets des fortes chaleurs actuelles qui devraient gêner l'éclosion et l'évolution des larves de la seconde génération des Eudémis et des Cochylis.

Jusqu'à quel point ces espoirs seront-ils réalisés ? Il était bien difficile de pouvoir s'en rendre compte à la fin du mois d'août. Il sera, sans aucun doute, encore

bien mal aisé de le faire au moment de la récolte, surtout après des chaleurs comme celles que nous avons et qui peuvent agir d'une manière considérable.

Pour le moment, on peut simplement constater :

1° Que *le vol des papillons de la deuxième génération a été moins important que celui de la première ;*

2° Que *les grains piqués atteints par des vers sont beaucoup moins nombreux à Vouvray*, centre principal des méfaits des vers de la grappe *qu'ils ne l'étaient l'an passé à la même époque ;*

3° *Que l'on peut dans les foyers d'infection trouver assez aisément des grains de raisins attaqués* (quatre et cinq vers par grappe) dans des *vignes non traitées ;*

4° Qu'il *est rare* de trouver des raisins atteints dans les vignes traitées avec soin contre la première et la seconde génération, et encore ne voit-on guère qu'un seul grain de piqué de ci de là.

Au cours des observations faites pendant le papillonnage, nous avons noté :

1° Que dans une vigne traitée, les papillons d'Eudémis pris au cours du second vol étaient *presque tous* nettement plus petits que ceux de la première génération ;

2° Que les Cochylis disparaissent de plus en plus et que les prises portent presque uniquement sur des Eudémis.

Au cours du vol de la première génération qui a duré du 20 avril au 7 juin, il a été pris jusqu'à 620 Eudémis dans 25 pièges (12 mai), 24 papillons en moyenne par pot. Le maximum de captures pour les Cochylis (21 mai) a été de 20 pour le même nombre de pièges, ce qui ne représente même pas en moyenne un papillon de Cochylis par pot.

Au cours du vol de la deuxième génération, qui s'est étendu du 5 juillet au 8 août, le maximum des prises en Eudémis (26 juillet) a été de 367 pour 25 pièges et celui des Cochylis de 45 (16 juillet).

Le vol des papillons de Cochylis n'a duré pendant le second vol que 15 jours et celui des Eudémis 35 jours. Pendant le vol de la première génération, nous avons constaté pour la Cochylis un vol d'une dizaine de jours pendant lesquels il a été possible de faire des captures. Tandis que pour les Eudémis, ces prises auraient été de 44 jours. Toutes choses qui établissent que seule l'Eudémis est en ce moment vraiment dangereuse et que, comme nous l'avons indiqué plus haut, la Cochylis tend à disparaître.

On a fait cette année en Indre-et-Loire un effort intéressant et important pour lutter contre les vers de la grappe. C'est surtout à Vouvray que l'on s'est sérieusement et vigoureusement intéressé à cette question si importante.

Une bonne partie de nos meilleurs propriétaires, on peut même dire la grande majorité, a traité avec des bouillies insecticides diverses bouillies bordelaises additionnées de produits arsénicaux : arsenates de plomb divers, en poudre ou en pâte, arseniates d'alumine, nicotine, etc. On a essayé également divers poudrages et on a expérimenté à ma connaissance à peu près tous les procédés un peu connus.

Les premières impressions données par ces divers traitements ont été nettement bonnes et jusqu'au 12 juin, on pouvait espérer que la première génération ne pourrait faire que très peu de dégâts. Mais, une période de petites pluies pénétrantes et incessantes a favorisé à partir de cette date l'évolution des vers et cela d'une manière telle qu'ils se sont développés avec grande rapidité et ont occasionné en très peu de jours des ravages fort sérieux. Les dégâts étaient gros et si vivement connus que l'on a pu craindre dans ces moments à un désastre analogue à celui de l'année passée. Nos craintes fort heureusement n'ont été que de courte durée, un temps plus favorable et sans doute nos traitements ont arrêté les ravages et il reste, comme nous l'avons indiqué, de bonnes espérances de récolte.

Nous avons personnellement confiance dans l'efficacité des traitements et cette confiance que nous avons se propage peu à peu.

Les résultats inégaux obtenus jusqu'à ce jour, on le reconnaît maintenant, sont dus non seulement à la valeur inégale des produits, mais aussi aux conditions dans lesquelles ils ont été utilisés.

La lutte contre les invasions des vers s'est bien généralisée. Elle s'est surtout améliorée, perfectionnée. L'utilisation courante de produits qui rendent les bouillies mouillantes et adhérentes a permis de réaliser des progrès considérables dans la lutte qui s'organise de plus en plus.

Mais certains propriétaire se cachent encore pour employer des produits insecticides, surtout des arseniates que certains journalistes prétendaient faire interdire !

La campagne esquissée dernièrement dans cet ordre d'idée est fort regrettable.

Elle est de nature à décourager les viticulteurs dans la lutte qu'ils ont à soutenir. Et, chose encore plus grave, elle peut jeter un discrédit des plus dangereux sur nos vins et rendre encore plus difficile nos transactions commerciales déjà si défavorables.

Une mise au point trop bruyante ne nous paraît pas opportune, mais il serait désirable que de semblables articles ne soient pas répandus dans le public, car ils portent beaucoup plus qu'il ne le faudrait — et bien à tort.

Malgré les toutes petites récoltes des années dernières, nos vins se sont vendus avec peine. Il reste même encore quelques bonnes barriques à la propriété qui ne trouvent plus preneurs et qui mériteraient pourtant d'être utilisées. Mais le commerce ne paraît plus vouloir faire de nouveaux achats avant les vendanges et les particuliers boudent. C'est le marasme.

Espérons que les vins de la récolte prochaine, qui seront certainement excellents, pourront facilement être enlevés, et à un prix convenable. Les vignerons et propriétaires de la région délimitée de Vouvray, si constamment éprouvés depuis 1930, méritent hautement cette faveur, si toutefois on peut dénommer faveur la possibilité d'obtenir une rémunération équitable d'un dur travail et de privations portant sur plusieurs années.

Troisième génération d'Eudémis

Dans le Clos du Bourg, où les captures ont été faites en août-septembre, nous avons eu la preuve de ce qui se passe lorsque les traitements ne sont pas généralisés à toute la région. Nous avions la certitude que très peu de chenilles de seconde génération avaient échappé aux traitements, et que, par conséquent, très peu de papillons pouvaient éclore dans notre vigne traitée. Les papillons capturés en troisième génération viennent indubitablement des vignes voisines non traitées. On verra qu'ils ont été particulièrement abondants.

La présence des premiers papillons a été signalée le 25 août. Les pièges alimentaires ont été replacés le 26 août.

La *moyenne* des prises constatée chaque matin pour 25 pièges a été :

Le 27 août, 101 Eudémis ; 28 août, 480 ; 29 août, 625 ; 30 août, 766 ; 31 août, 529 ; 1er septembre, 825 ; 2 septembre, 545 ; 3 septembre, 997 ; 4 septembre, 947 ; 5 septembre, 1.032 ; 6 septembre, 1.720 ; 7 septembre, 1.025 ; 8 septembre, 300 ; 9 septembre, 268 ; 10 septembre, 391 ; 11 septembre, 388 ; 12 septembre, 70 ; 13 septembre, 40 ; 14 septembre, 164 ; 15 septembre, 78 ; 16 septembre, 196 ; 17 septembre, 367 ; 18 septembre, 60 ; 19 septembre, 20 ; 20 septembre, 48 ; 21 septembre, 11 ; 22 septembre, 29 ; 23 septembre, 4 ; 24 septembre, 2.

Le vol de la troisième génération d'Eudémis dont le début a été constaté le 25 août et dont le maximum d'intensité a eu lieu le 6 septembre n'est pas terminé au 22 septembre.

Nous continuons à voir un assez grande nombre de papillons le soir dans les vignes, mais les captures sont faibles, nous touchons à la fin du vol (1).

Contrairement à ce qui devait être prévu, nous n'avons pas d'envahissement de nos grappes par les vers de la troisième génération. Nos raisins depuis le 25 août, grâce à des pluies bienfaisantes, ont grossi et leur aspect est des plus satisfaisants. Ils mûrissent et se dorent.

La chaux que j'ai fait abondamment répandre au début de septembre disparaît peu à peu et tout semble indiquer que nous aurons une récolte satisfaisante comme quantité. La qualité est certaine, 1933 doit être une année d'excellent vin. Grand millésime.

Nous ne devons plus avoir grand'chose à craindre maintenant. D'ailleurs je commence la cueillette des rouges lundi prochain (25 septembre), et celle des blancs étant donné l'avance que nous avons doit suivre bientôt.

La troisième génération de vers que je redoutais tant ne pourra vraisemblablement faire de mal dans mes vignes.

Ch. VAVASSEUR,
maire de Vouvray.

(1) Ce vol était terminé le 23 septembre.

CONTRIBUTION A L'ETUDE DES VINS D'HYBRIDES

Nous avons déjà signalé à plusieurs reprises que les métis de vignes franco-américaines produisent des vins normaux en qualité et en quantité, à des prix de revient très modérés, ce qui constitue déjà un certain avantage sur les viniferas courants de consommation.

Il convient de dire à nouveau que les viticulteurs Couderc, Seibel, Baco... avaient surtout l'intention de les choisir dans le trop grand nombre d'hybrides, infiniment variés, de proscrire les hybrides à mauvais goût, plus ou moins foxé ; de les choisir s'adaptant à nos sols, au climat, présentant une grande affinité pour les porte-greffes, sans avoir la moindre prétention de les comparer avec des vins de bon cru.

L'année 1932 fut marquée par des températures défavorables, avec des pluies anormales ; elle démontra la bonne résistance aux maladies cryptogamiques que possèdent les hybrides ; il importait d'être renseigné sur ces vins, leur composition et leur qualité alimentaire en cette année d'épreuve.

Ainsi on a relevé que dans certains endroits, les hybrides ont été touchés légèrement par le Rot brun, comme les n°s 2745, 7053, 5437, 8916, etc., tandis que dans d'autres endroits les hybrides n'ont pas souffert, comme dans la Charente-Inférieure, le Tarn, le Rhône, etc., fournissant des vendanges de production moyenne et appréciable, des vins de goût fruité, corsés ; il en résulte que ces hybrides ont bien résisté aux diverses maladies, malgré leur maturité tardive, en 1932.

Nous avons analysé cette année des vins d'hybrides provenant de viticulteurs de l'Aude, de la Haute-Garonne, de Saône-et-Loire et de la Gironde ; tous ces vins provenaient des cépages de Couderc et Seibel ; nous remercions MM. Granel, Rouart et Rives, Ravat et Villepigue de leur aimable collaboration, gracieusement accordée.

Nous avons appliqué les méthodes d'analyse usuelles ; l'alcool a été dosé à l'aide du compte-gouttes Duclaux et de l'ébullioscope de Levêsque.

A. *Vins rouges*

Vins de l'Aude, de la Haute-Garonne et de la Gironde

	Aude	Haute-Garonne			Gironde
	8916	7053	8745	8916	1020
Alcool en degrés	11 2	8 50	9 16	8 24	7 6
Extraits à 100° par litre, en gr.	39 05	24 30	24 03	24 00	20 10
Sucre restant 0/00 en S. I.	6 40	2 130	1 93	1 63	2 05
Acidité totale en acide sulfurique	4 96	6 38	7 73	7 91	5 30
Acidité volatile en acide acétique	1 436	0 654	1 326	0 913	0 794
Ethers totaux en tartrates neutres d'éthyle	6 384	3 504	3 620	2 413	2 195
Ethers volatils en acétate d'éthyle	0 586	0 338	0 500	0 433	0 561

L'extrait est très élevé pour le n° 8916, laissant beaucoup de sucre, ainsi que l'éther total ; pour d'autres vins les acidités totale et volatile sont un peu fortes, tandis que l'éther total est faible ; le degré alcoolique, en général, bon pour l'année 1932.

	B. *Vins rouges*				C. *Vins blancs*		
	Vins de Saône-et-Loire				Saône-et-Loire		Haute-Garonne
	8365	8616	10878	7053	10868	1582	13
Alcool % en degrés	9.90	11 5	10 5	11 3	13 44	11 92	9 80
Extraits à 100° par litre en gr.	20 10	24 1	23 85	20 65	22 60	22 00	18 40
Sucre rest. 0/00 en S. I.	1 18	1 387	1 53	1 39	1 10	1.525	1 737
Acidité totale en ac. sulfurique	4 05	4 17	3 68	4 33	4 00	5 48	5 845
Acidité volatile en ac. acétique	0 869	0 635	0 581	0 721	0 681	0 351	0 788
Ethers totaux en tartrates neutres d'éthyle	6 305	2 868	3 071	2 550	2 410	1 922	2 545
Ethers volatils en acét. d'éthyle	—	0 327	0 585	0 490	0 515	0 344	0 363

Le degré alcoolique des vins rouges et vins blancs est élevé, l'extrait, les acidités totale et volatile sont normaux, tandis que les éthers sont faibles.

Les vins blancs sont normaux par leur composition et par leurs qualités gustatives.

Voyons maintenant les vins obtenus avec le vinocolorimètre de Sallerin-Dujardin, ainsi que ceux donnés par la dégustation.

Vins rouges de l'Aude, de la Haute-Garonne et de la Gironde. — 8916 5 V, 1,11 ; 7053 5 V R. 2,39 ; 8745 4 V R. 1,26 ; 8916 5 V R. 1,38 ; 1020 4 VR. 1,53.

Vins rouges de Saône-et-Loire. — 8365 2 R. 3.18 ; 8616 I R. 3.86 (jaunâtre) ; 10878 1 R. 4,12 ; 7053 5 V R. 1,08.

Dégustation :

Aude 8916. Vin un peu amer avec microbes.

Haute-Garonne. 8916, normal, corsé, vert ; 8745, acide, vert sans arrière-goût ; 7053, franc, normal, corps, très bon goût.

Gironde, 1020, bon, légèrement acide.

Saône-et-Loire, 8365, normal, bon ; 8616, bon, franc de goût, parfumé ; 10878, franc de goût, corsé ; 7053, normal, bon.

Vins blancs, 10868 (année 1930), très bon moelleux, corps ; 1582, très bon, normal, supérieur à certains viniféras ; 13, bon vin normal.

En comparant cette dégustation avec celle de certains vins hybrides des au-

tres annnées, le n°s 8365 et 8916 étaient plus riches en alcool dans les années 1928, 1929, 1930 et 1931, que les vins de 1932 ; quant au n° 7053, il existe une ressemblance absolue en degrés alcooliques pour les années 1930, 1931 et 1932 ; avec 8745, pour les six années écoulées avec 1932, le degré alcoolique, le même et même un peu plus riche en alcool en 1932.

Le n° 13 nous montre également que ce vin ressemble à ceux des années écoulées ; il existe ainsi de très bons vins de table, pour la consommation familiale ; l'unanimité des viticulteurs a préconisé avec beaucoup de raisons certains cépages d'hybrides très intéressants : 5484, 4643, 7120, 6905, etc., ou pour les vins blancs : 12, 13, 6468, 4986, 1582, etc.

Il importe d'employer des méthodes de vinification appropriées ; en utilisant les levures sélectionnées, actives, en choisissant les meilleurs cépages d'hybrides bien connus, on obtient des vins d'hybrides de table, nouveaux et fins, on diminue les frais de culture ; les résultats obtenus constituent un progrès remarquable, nullement à négliger pour la viticulture.

E. Kayser.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Décret du 13 août 1933 modifiant le décret du 1er août 1931 relatif à la déclaration de récolte des vins (A. Mallarmé). — Signe des temps (Pierre Marchesi). — La Station uvale de Paris Saint-Lazare. — Ecole d'agriculture et de laiterie de Pétré (Vendée). — Ecole supérieure d'agriculture et de viticulture d'Angers.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Jusqu'au 23 septembre, les vendanges ont pu se faire normalement, malgré les pluies orageuses nocturnes Dans la journée, le soleil séchait les raisins et les feuilles. Le 25 septembre, les pluies ont été plus fréquentes et surtout abondantes les 26 et 27.

Les cours d'eau ont débordé dans la nuit du 26 au 27 et dans la journée du 27. Des dégâts très importants ont été causés par le ravinement des vignes, la démolition de quelques maisons situées à côté des cours d'eau et malheureusement les inondations et la foudre ont causé dans notre région la mort de plusieurs personnes.

Si nous sommes restés dans le Midi quatre mois sans pluies, depuis les premiers jours de septembre nous avons de l'eau céleste presque tous les jours, accompagnée quelquefois de grêle qui a causé des dégâts dans l'Aude, avant l'enlèvement de la récolte. Dans la nuit du 26 au 27, la région de Montpellier a reçu une pluie diluvienne (232 mm.) qui n'a pas cessé de tomber pendant plus de douze heures, aussi le désastre est grand. Les vendanges étaient presque terminées sauf quelques grandes propriétés, et les raisins blancs à maturité tardive.

Nous pouvons dire maintenant que malheureusement nos prévisions sont la réalité. A la floraison, il semblait qu'une récolte extraordinaire se préparait ; la trop longue sécheresse et la chaleur torride que nous avons subies ont empêché les grappes de se développer normalement et les grains de raisin de grossir. Les pluies sont venues contrarier la vendange. Nous aurons donc comme rendement dans les quatre départements méridionaux gros producteurs une récolte bien au-dessous de la moyenne, mais les vins seront en général supérieurs avec un degré élevé. Sauf les plaines irrigables, les vins faits titrent une moyenne de 10°. On en trouve de 12° dans les environs de Montpellier. Le bouquet est excellent pour les vins nouveaux et la couleur est brillante, assez foncée.

Nous remarquons que la cuvaison est souvent trop longue chez beaucoup de nos viticulteurs moyens. Ce vin est moins fin que s'il n'avait cuvé que 4 à 5 jours.

Dans les tènements où les vers de la grappe faisaient des ravages, on avait vendangé les raisins blancs avant maturité complète. Comme les vignes à raisins blancs sont destinées à faire des vins blancs supérieurs, on les cultive sur les coteaux ou dans des terrains rocailleux. Ils n'ont pas souffert des grosses pluies, comme les quelques raisins rouges restant encore sur les souches.

En ce moment, les viticulteurs sont encore occupés à terminer les pressurages ou à mettre en ordre le matériel nécessaire qu'il faut soigner pour la récolte de l'année prochaine. On met de côté tous les ustensiles qui ont besoin de réparations, pour ne ranger que ceux qui sont en bon état. Il vaut mieux faire faire les réparations maintenant que d'attendre à la veille des vendanges prochaines.

Pour éviter les moisissures dans la cave, du matériel en bois, il faut s'abstenir de le nettoyer avec de l'eau. On doit le brosser et passer du vin dans les foudres qui ne doivent pas contenir du vin de quelque temps.

Dans le vignoble, il faudra aussitôt que la cave ne retiendra plus le personnel et que le temps se mettra au sec, passer les gratteuses pour détruire les mauvaise herbes qui poussent drues avec les pluies que nous venons d'avoir.

Depuis les pluies et avec les journées chaudes que nous avons, la campagne prend la physionomie du printemps. La végétation est verte et les graines germent. Les asperges poussent comme au mois d'avril et mai. Les jardins se couvrent de fleurs.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés de la semaine dernière ont eu une affluence de viticulteurs, mais les acheteurs venus du dehors, des centres de consommation, n'étaient pas très nombreux et peu disposés à faire des achats importants. Ils étaient surtout venus dans notre région pour se rendre compte de l'importance de la récolte et de la qualité des vins. Les transactions sont encore peu importantes et il n'y a pas les enlèvements sous-marc, qui se pratiquaient autrefois. Pourtant les négociants qui ont du vin de la récolte 1932 devraient acheter des vins nouveaux pour rajeunir ceux de l'année dernière dont la composition laissait à désirer. Il s'est pourtant pratiqué quelques achats de peu d'importance à des prix variant entre 8 fr. 50 et 9 fr. 50. Le commerce veut rarement donner 10 fr. le degré.

La propriété résiste, elle a raison, la récolte n'étant pas abondante et la qualité se trouvant excellente. Le prix minimum devrait être de 10 fr. le degré pour les vins bien faits et 12 fr. pour les beaux vins de coteaux. A ces prix, les propriétaires viticulteurs consentiraient certainement à céder leur récolte.

Nous avons confiance que les cours arriveront aux prix ci-dessus avant le mois de décembre, si la résistance se maintient du côté de la propriété. Au contraire, si le commerce trouve à s'alimenter au fur et à mesure de ses besoins aux prix de 8 à 9 fr. le degré, les cours ne s'élèveront pas, parce que les viticulteurs n'ayant pas d'avances finiront par vendre quelques cuves aux prix offerts et le marché traînera ainsi.

Les dernières fortes pluies ont nui aux raisins de table qui ne se conserveront pas longtemps. Les stations uvales manqueront certainement de raisins dans peu de temps. Si au contraire la température avait été sèche, on aurait vendu des raisins frais pendant tout le mois d'octobre.

Les négociants de la région ne font presque pas de mutages avec les raisins blancs, à cause de l'obligation de s'approvisionner d'alcool de l'Etat qui revient très cher. Aussi, la vente des raisins blancs au commerce local est presque totalement arrêtée.

La réglementation à outrance et l'étatisme préconisé par les partis politiques avancés nuisent à la prospérité du pays. Les coupables sont les dirigeants des grandes associations économiques qui confient la défense de leurs intérêts à des politiciens de profession. — E. F.

Décret du 13 août 1933 modifiant le décret du 1er août 1931 relatif à la déclaration de récolte des vins. (*Journal officiel* du 17 août, page 8833.)

Le Président de la République française,

Vu la loi du 4 juillet 1931 sur la viticulture et le commerce des vins ;

Vu la loi du 8 juillet 1933 modifiant et complétant la loi du 4 juillet 1931 ;

Sur le rapport des ministres de l'Agriculture et du Budget,

Décrète :

Art. 1er. — L'article 3 du décret du 1er août 1931 est complété ainsi qu'il suit :

« En ce qui concerne les vins destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919, la déclaration indiquera, le cas échéant :

« *a*) La production et la superficie des plantations opérées en vertu de l'article 3, section III, paragraphe *b*, de la loi du 4 juillet 1931 codifiée ;

« *b*) La superficie et la production des autres plantations. »

Art. 2. — Les articles 11 et 12 du décret du 1er août 1931 sont abrogés et remplacés par les dispositions suivantes :

....

« Les plantations de vignes demeurant autorisées par l'article 3 de la loi du 4 juillet 1931 codifiée doivent être déclarées, un mois au moins à l'avance, à la mairie de la commune et à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses dont dépend la localité sur laquelle s'effectuera la plantation. Cette déclaration doit mentionner :

« 1° La date à laquelle la plantation sera opérée ;

« 2° Les nom, prénoms, domicile et qualité du déclarant et, s'il y a lieu, les nom, prénoms, domicile et qualité de la personne (individu ou société) pour le compte de qui la plantation sera faite ;

« 3° La situation (département, commune et lieudit) des terrains déjà plantés en vigne que le bénéficiaire de la plantation possède ou exploite, tant en France qu'en Algérie, et la superficie de ces terrains ;

« 4° La situation et la contenance du terrain à encépager avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification. Si celle-ci ne peut être établie à l'aide du plan cadastral, la déclaration de plantation doit être appuyée d'un plan dressé, soit par le service topographique, soit par un géomètre assermenté ;

« 5° L'objet de la plantation en distinguant :

« *a*) L'encépagement dans la limite légale en vue de la production de vin ou de raisins de table ;

« *b*) La production de vins ou de raisins de table réservés, en totalité, à la consommation familiale ou domestique ;

« *c*) Le remplacement, terrain pour terrain, de vignes déjà existantes ou arrachées depuis le 1er octobre 1931 et non compensées, depuis lors, par des plantations nouvelles, ce remplacement étant destiné à assurer l'entretien du vignoble, sur une surface égale à l'intérieur d'une même exploitation. Dans ce cas, la déclaration doit mentionner la situation des vignes arrachées avec toutes indications nécessaires pour en permettre l'identification ;

« *d*) La production de vins exclusivement destinés à la fabrication d'eaux-de-vie bénéficiant de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 et effectivement réservés à cet usage ;

« *e*) Pour les vignobles dont le vin bénéficie d'une appellation d'origine en vertu de la présomption légale inscrite à l'article 24 de la loi du 6 mai 1919 ou en vertu d'une déclaration souscrite antérieurement au 1er janvier 1926, le remplacement soit de vignes déjà existantes, soit de vignes arrachées depuis moins de cinq ans à la date de promulgation de la loi du 8 juillet 1933, ou le remplacement, jusqu'au 1er août 1936, de vignes destinées à l'arrachage dans un délai de trois ans. Dans ce cas, la déclaration doit mentionner la situation des vignes arrachées ou à arracher, avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification, ainsi que la nature des cépages à employer dans la plantation ;

« *f*) Pour les vignobles dont le vin ne bénéficie pas d'une appellation d'origine

ou ne bénéficie que d'une appellatiop ostérieure au 1er janvier 1926 et qui sont situés dans un département dont la superficie plantée en vignes ne s'était pas accrue depuis dix ans à la date de promulgation de la loi du 8 juillet 1933, le remplacement, jusqu'au 1er août 1936, de vignes destinées à l'arrachage dans un délai de trois ans, sous réserve que ce remplacement soit effectué avec des cépages figurant sur une liste dressée pour chaque département par l'office agricole départemental sur le rapport du directeur des services agricoles. Dans ce cas, la déclaration doit mentionner la situation des vignes à arracher, avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification, ainsi que la nature des cépages à employer dans la plantation. »

Art. 3. — Le premier alinéa de l'article 13 du décret du 1er août 1931 est complété comme suit :

« c) A la quantité de moûts de raisin évaporée par la concentration lorsqu'après l'opération les moûts concentrés demeurent la propriété du récoltant soumis aux redevances et sont ramenés dans les chais de ce dernier pour être employés sur place en vinification. »

Art. 4. — L'article 14 du décret du 1er août 1931 est rédigé de la façon suivante :

« Pour bénéficier de la ristourne de la redevance prévue pour les vins qu'il aura exportés en nature à l'état de moûts concentrés, soit directement, soit par l'intermédiaire d'un négociant, le viticulteur devra produire une demande conforme au modèle établi par l'administration, énonçant la quantité de vin ou de moût concentré expédiée à destination de l'étranger, ainsi que le numéro, la date et le bureau d'émission de l'acquit-à-caution délivré pour accompagner le chargement.

« Il ne sera donné suite à la demande qu'après retour au bureau d'émission de l'acquit-à-caution constatant que les produits sont régulièrement sortis du territoire. En outre, avant d'accorder le remboursement le service des contributions indirectes aura la faculté de se faire représenter la comptabilité de l'exportateur et tous contrats, lettres et documents de nature à éablir le fait d'exportation pour le compte du récoltant.

« Ne sont pas considérés comme exportés les produits expédiés de France en Algérie et *vice versa*. »

Art. 5. — Pour bénéficier de la dispense partielle de blocage prévue en faveur des récoltants qui justifient avoir arraché une partie de leurs vignes, les intéressés devront souscrire à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses, un mois au moins avant toute opération d'arrachage, une déclaration mentionnant :

1° Les nom, prénoms, domicile et qualité du déclarant et s'il y a lieu les nom, prénoms, domicile et qualité de la personne (individu ou société) pour le compte de qui l'arrachage sera fait ;

2° La situation (département, commune et lieu dit) des terrains plantés en vigne que l'intéressé possède ou exploite tant en France qu'en Algérie et la superficie de ces terrains ;

3° La situation et la superficie des vignes à arracher avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification. Si celle-ci ne peut être établie à l'aide du plan cadastral, la déclaration doit être appuyée d'un plan dressé soit par le service topographique, soit par un géomètre assermenté ;

4° La date approximative à laquelle l'arrachage doit être opéré ;

5° L'engagement de ne pas compenser cet arrachage par une plantation nouvelle pendant toute la durée d'application de la loi du 4 juillet 1931.

Après arrachage des vignes, la déclaration doit être complétée par l'indication de la date à laquelle les travaux d'arrachage ont été terminés.

Art. 6. — Tout propriétaire ou exploitant qui, aux termes de la loi du 4 juillet 1931, aura effectué des plantations destinées à remplacer des vignobles qui devaient être arrachés dans un délai de trois ans, délai ramené à six mois comptés du jour de la promulgation de la loi du 8 juillet 1933, sera tenu de

souscrire à la recette buraliste des contributions indirectes ou des contributions diverses, avant le 8 janvier 1934, une déclaration énonçant :

1° Les nom, prénoms, domicile et qualité du déclarant, et, s'il y a lieu, les nom, prénoms, domicile et qualité de la personne (individu ou société) pour le compte de qui l'arrachage a été fait ;

2° La situation et la superficie des vignes plantées, destinées à remplacer le vignoble à arracher, avec l'indication de la date de la déclaration de plantation ;

3° La situation et la superficie des vignes arrachées avec toutes indications susceptibles d'en permettre l'identification. Si celle-ci ne peut être établie à l'aide du plan cadastral, la déclaration doit être appuyée d'un plan dressé soit par le service topographique, soit par un géomètre assermenté.

La déclaration mentionnera, en outre, les dates du commencement et de la fin des travaux d'arrachage.

Art. 7. — Les ministres de l'Agriculture et du Budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel*.

Fait à Mercy-le-Haut, le 13 août 1933.

Albert LEBRUN.

Par le Président de la République :

....

Le ministre de l'Agriculture,
Henri QUEUILLE.

L'application à l'Algérie du degré minimum des vins. — Au sujet des décrets du 15 juillet 1933, fixant le degré minimum des vins, M. Mallarmé a adressé au docteur Bourlier, président de la Confédération Générale des Vignerons Algériens, la lettre suivante :

Paris, le 15 septembre 1933.

Mon cher Président et ami,

J'ai bien reçu pendant ces vacances votre lettre du 19 août m'adressant le texte définitif et officiel des desiderata algériens au sujet du degré minimum des vins.

J'ai lu avec le plus grand intérêt le document contenant vos observations sur cette question. Je les connaissais d'ailleurs déjà, puisque ce document reproduit une note que j'avais antérieurement reçue du Gouverneur général sur le même sujet.

Comme vous avez pu vous en rendre compte par la lecture des journaux, j'avais déjà à plusieurs reprises et dès le 20 juillet, agi dans le sens de vos desiderata auprès du Gouvernement. Une lettre, en réponse à M. Demangeat, président de la Cave Coopérative d'Oued-Fayet, qui a paru dans la *Dépêche Algérienne* du 19 août, puis une interview donnée au même journal, le 9 septembre, indiquaient ma manière de voir sur la question du degré minimum des vins et les impressions que j'ai rapportées de mon entretien avec M. Queuille.

J'aurais voulu vous exposer à vous-même, d'une manière plus complète, l'ensemble de cette question et vous indiquer, notamment, les causes que j'ai cru découvrir aux décrets du 15 juillet dernier, qui ont traité la viticulture algérienne d'une manière si rigoureuse et si injuste. Mais en parcourant certains journaux d'Alger, je vois que la question du degré minimum est une nouvelle occasion à des polémiques entre Algériens, que je considère comme regrettables. Comme toutes les polémiques, elles déforment la réalité des faits et surtout elles divisent nos efforts et sont par suite utilisées par les gens du Midi contre nous.

Je me contenterai donc, aujourd'hui, de vous signaler comme urgente une mesure que j'ai déjà indiquée dans les deux documents ci-dessus rappelés.

C'est la nécessité, *à titre de sauvegarde*, de former devant le Conseil d'Etat un recours en excès de pouvoir contre les décrets du 15 juillet 1933, avant l'expiration du délai de prescription de deux mois. Les décrets du 15 juillet ont été

publiés au *Journal officiel* du 22. Strictement, on aurait donc jusqu'au 24 septembre pour faire déposer au secrétariat général du Conseil d'Etat la requête en excès de pouvoir, et le 24 septembre est un dimanche. Il serait cependant plus prudent qu'elle y parvienne dès le 23.

Cette requête sur papier timbré doit s'appuyer sur l'article 6 de la loi du 4 juillet 1931, qui a été maintenu en vigueur par celle du 8 juillet 1933.

L'article 6 porte : « Il sera statué, par des décrets pris sur la proposition du ministre de l'Agricultre pour chaque région viticole, sur la composition que doivent avoir les vins récoltés dans chacune des dites régions pour pouvoir être considérés comme propres à la consommation. »

J'estime que les décrets du 15 juillet violent cette disposition à deux points de vue :

D'une part, l'ensemble de ces décrets, comparés les uns aux autres, n'a évidemment pas pour but d'établir la composition des vins récoltés pour pouvoir être considérés comme propres à la consommation.

Il y a dans ces décrets pour les régions viticoles qui y sont visées des différences de minima telles qu'on ne peut pas dire que les intérêts des consommateurs y sont sauvegardés. Puisque, d'après le rapport même du ministre de l'Agriculture qui précède ces décrets, il s'agissait « d'éliminer du marché encombré plusieurs milliers d'hectolitres de mauvais vins dont la mise en vente n'est désirable ni pour les consommateurs, ni pour les producteurs considérés dans leur ensemble », on ne peut pas dire que les dispositions prises poursuivent vraiment ce but dans certains départements de la Métropole, quand on les compare à celles qui sont imposées aux départements algériens. Si le vin ne peut pas être considéré comme propre à la consommation lorsqu'il sort du département d'Oran avec un degré alcoolique inférieur à 12, on ne comprend pas que le vin soit propre à la consommation, à 8°5 dans les départements des Pyrénées-Orientales, de l'Aude, de l'Hérault, du Gard, etc... Ces régions ont, en effet, dans leur ensemble les mêmes caractéristiques de production ; leurs vins doivent donc avoir à peu près les mêmes caractéristiques pour la consommation ; *une différence aussi anormale que celle de 3°5 ne saurait pas se justifier.*

D'autre part, l'article 6 de la loi du 4 juillet 1931 n'a jamais ni prévu expressément, ni même supposé un dédoublement du degré minimum pour une même région. *Comment admettre, en effet, que le vin d'une même région viticole soit considéré comme propre à la consommation lorsqu'il est consommé dans la région et qu'il ne le soit plus lorsqu'il en sort ?* Comment surtout admettre qu'un vin qui n'atteint pas 12°, sortant du département d'Oran, ne soit plus propre à la consommation lorsqu'il parvient dans la Métropole en présence de vins métropolitains admis, eux, à des degrés de beaucoup inférieurs ?

Manifestement, les dispositions qui ont été prises dans les décrets du 15 juillet 1933 contiennent à la fois une violation de la loi en présence du texte de l'article 6 et un détournement de pouvoir en présence du but réel que ces décrets ont poursuivi.

Il y aura lieu, en effet, de souligner déjà dans la requête, sauf à les préciser ensuite dans un mémoire ampliatif, les points suivants :

D'une part, contrairement au vœu exprimé par les députés algériens, lors des récentes discussions parlementaires, *le Gouvernement s'est refusé à laisser fixer dans la loi les degrés minima* et a énergiquement demandé à conserver le droit de les fixer lui-même par décrets, en assumant ainsi toute la responsabilité.

D'autre part, *aucune consultation ne paraît avoir été prise* ou en tout cas n'est indiquée dans le rapport qui précède les décrets, *pour documenter le ministre* sur les dispositions qu'il allait prendre. Or, ce rapport rappelle lui-même que la Commission interministérielle de la viticulture, dans sa séance du 13 juin 1933, avait examiné la question. Le ministère ne pouvait donc pas ignorer que cette Commission interministérielle avait d'abord adopté par 31 voix contre deux le principe de la désignation d'une sous-commission technique chargée de collaborer avec l'Administration pour la mise au point des degrés minima, puis

que sur la proposition de M. Maurice Sarraut, cette Commission interministérielle, à l'unanimité, a voté la motion suivante :

« La Commission interministérielle de la viticulture estime souhaitable la « fixation d'un degré minimum pour les régions dénommées au décret du « 28 décembre 1931.

« Elle considère qu'il est souhaitable que le degré fixé par le décret du 28 dé- « cembre 1931 et qui s'est révélé trop bas, soit relevé dans une mesure *équi-* « *table*.

« Elle invite le ministre de l'Agriculture à procéder dans la préparation des « décrets à intervenir, *à toutes consultations utiles, tant des œnologues que des* « *représentants des Associations viticoles*. »

Enfin, je crois qu'il serait utile de noter déjà dans la requête introductive que *le système du dédoublement du degré minimum en Algérie a manifestement pour but de restreindre l'importation des vins algériens en France* et qu'ainsi le Gouvernement a contredit le vote de principe par lequel, à une énorme majorité, la Chambre des députés avait repoussé, le 1er juillet, tout contingentement algérien pour l'entrée des vins dans la Métropole. Ce vote de principe, qui a eu lieu à l'occasion de la discussion d'un article du projet de loi, se trouve implicitement incorporé dans la loi.

L'ensemble de ces circonstances vient bien démontrer le détournement de pouvoir.

A mon avis, il n'est pas douteux que les décrets du 15 juillet 1933 sont illégaux et je sais, par les conversations que j'ai eues à Paris, cet été, qu'on a la même impression dans les milieux administratifs et parlementaires.

La requête à envoyer pourrait être signée par un viticulteur algérien quelconque, atteint par les décrets du 15 juillet et ayant par suite intérêt à les faire annuler ou aussi bien par une Cave Coopérative ne pouvant pas atteindre, cette année, le degré minimum imposé pour la sortie des vins d'Algérie.

Dans ce dernier cas, il faudrait faire signer la requête par tous les membres du bureau, tant en leur nom personnel que comme coopérateurs. Cette requête, sur papier timbré, devrait être envoyée sous pli recommandé, avec avis de réception, au Secrétaire général du Conseil d'Etat et après avoir été enregistrée à Alger. D'ailleurs, un avocat d'Alger devrait être utilement consulté.

J'avais avisé le ministre de l'Agriculture de l'illégalité de ses décrets, dès ma première protestation, le 20 juillet 1933 parue dans la *Dépêche Algérienne* du 25 juillet. Je lui en ai reparlé au début de ce mois, lors de la conversation que nous avons eue dans son cabinet. Il n'a pas protesté. Il m'a dit seulement qu'il pensait bien que ce pourvoi ne serait pas utile, car il espérait pouvoir régler la question avant l'expiration du délai de pourvoi.

Mais j'ai des raisons de penser que, sur des influences contraires, le ministre pourra avoir des hésitations et il faut nous prémunir. Comme je l'ai dit à M. Queuille, il ne s'agit pas d'une *mesure de sauvegarde en vue d'éviter une péremption*.

Il était de mon devoir de député, surtout en ma qualité de juriste, de vous faire part de mon opinion et de vous mettre en garde.

Veuillez croire, mon cher Président et ami, à l'assurance de tous mes sentiments très cordiaux et dévoués.

A. MALLARMÉ.

Signe des temps. — A peu de jours d'intervalle, deux grandes manifestations agricoles furent organisées. La première eut pour cadre Cavaillon, ce fut le Congrès régional des Associations agricoles ; la seconde tint ses assises à Grimaud et à Saint-Tropez, ce fut le festival des Vignerons Coopérateurs.

Toutes deux avaient le même sens : exalter l'idée de coopération. Deux voix autorisées en la matière s'y firent entendre, d'une part le secrétaire de la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération Agricole, d'autre part le président de la Sous-Fédération des Coopératives Viticoles du Golfe, président de la Coopérative Vinicole de Grimaud.

Nous pouvons dégager de leurs enseignements une seule et même idée maîtresse : « D'ici peu de temps, le paysan ne pourra plus rester isolé, pas plus qu'une seule organisation ne pourra éviter un regroupement », nous dit le premier.

« Les activités individuelles disparaissent de plus en plus, faisant place au groupement », nous dit le président de la Sous-Fédération des Coopératives Vinicoles du Golfe.

Ainsi donc des groupements se sont constitués dans le cadre des organisations départementales. D'abord la coopérative, unité sporadique, qui pour être peu importante numériquement joue néanmoins un rôle primordial dans l'œuvre de la production, elle a une autonomie administrative très étendue. La Fédération départementale n'étudie que les questions communes à toutes les coopératives de son ressort. Cependant, dans des départements très vastes, il est des questions d'intérêt local que seuls des groupements intermédiaires pouvaient résoudre, d'où l'utilité des sous-groupements.

Pour être transporté dans le domaine des réalisations, l'idée de coopération exige une magnifique bonne volonté de la part de chacun de ses membres et il est particulièrement réconfortant à notre époque où sévit une crise de confiance de voir l'excellent travail réalisé dans les réunions corporatives comme celles que nous venons de citer au début de ce bref exposé. — Pierre Marchesi.

La Station uvale de Paris-Saint-Lazare. — La Station uvale de Paris Saint-Lazare qui a provoqué dans toute la France un véritable succès de curiosité a débité depuis son inauguration (7 septembre) :

Le vendredi 8 septembre, 2.500 kg.; le samedi 9, 5.500 kg.; le dimanche 10, 3.788 kg.; le lundi 11, 2.257 kg.; le mardi 12, 3.313 kg.; le mercredi 13, 3.551 kilogs ; le jeudi 14, 4.949 kg.; le vendredi 14, 5.469 kg.; le samedi 15, 5.547 kg.; au total : 36.874 kg.

Ce chiffre à lui seul suffit pour prouver que la consommation du raisin n'a pas atteint son degré maximum.

Il est suffisamment éloquent pour prouver également que le bon raisin à prix abordable tentera toujours le consommateur français et que cette formule accroîtra la consommation des raisins comme des fruits.

Ecole d'Agriculture et de Laiterie de Pétré (Vendée). — L'examen complémentaire d'admission aura lieu au siège de l'Ecole, le 2 octobre prochain.

Les candidats doivent avoir au moins 12 ans pour être admis dans l'année préparatoire et 13 ans pour être admis en première année.

Des bourses ou fractions de bourses peuvent être accordées aux candidats lorsque leurs parents n'ont pas les ressources suffisantes pour payer leur pension.

Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser au Directeur de l'Ecole, à Pétré, par Sainte-Gemme-le-Plaine (Vendée).

Ecole supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers. — L'examen d'entrée à l'Ecole Supérieure d'Agriculture et de Viticulture d'Angers aura lieu les 17, 18 et 19 octobre 1933.

Examen indispensable pour les candidats non pourvus du baccalauréat complet.

S'adresser pour tous renseignements au Directeur de l'Ecole, 33, rue Rabelais, à Angers (Maine-et-Loire).



REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 145 fr. et au dessus ; 10°, 180 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 200 fr. et au-dessus; 9°, 220 fr. et au-dessus; 10°, 245 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¾ à 9°, 260 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 280 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 680 fr. Picolo, 640 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris; 10°, 2 fr. 10 à 2 fr. 20 la bouteille Saint-Galmier dans certains quartiers de Paris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5es crus, de 2.300 à 2.500 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr.; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr.; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 9 fr. 25 à 10 fr. 25 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. à » fr. ». Vins nouveaux, pas de cote.

Midi. — *Nîmes (2 octobre 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, » à » fr.; 7°5 à 8°5, 7 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré; Aramon de plaine, de 8 à 8 fr. 50; Montagne, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré; Costières, de 9 fr. 50 à 10 le degré; Trois-six B. G., » à » fr.; trois-six de marc, 100°, 415 fr. à » fr. Eau-de-vie de marc 100°, 410 fr. Eau-de-vie de marc, 425 fr.

Montpellier (3 octobre). — Vins rouges 1933, de 8 fr. 50 à 9 fr.; le degré. Esprit de vin à 86°, de 450 à 470 fr.; Marc à 86°, 430 à 435 fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, 420 à 425 fr.

Béziers (2 octobre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (1er octobre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, 10 fr. le degré; de 8 à 10°, de » fr. à » fr. Pas de cote.

Perpignan (30 septembre). — Vins de 8°5 à 10°, de 9 fr. 50 à 10 fr. le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (30 septembre). — De 8°5 à 10°5, de 9 fr. à 10 fr. le degré.

Narbonne (29 septembre). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 120 fr. le quintal, orges, 60 fr. à 62 fr.; escourgeons, 64 fr. à » fr.; maïs, 83 fr. » à 91 fr. »; seigle, 60 fr. » à 65 fr. »; sarrasin, 71 fr. à 73 fr.; avoines, 43 fr. » à 53 fr. — Sons, 33 fr. à 36 fr. — Recoupettes, de 32 à 34 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr.; saucisse rouge de Bretagne, de 40 à 55 fr.; sterling, 22 à 30 fr.; Rosa, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr.; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr.; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr.; luzerne, 195 fr. à 265 fr.; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 216 fr. 50 à 219 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veau, 5 fr. » à 12 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 13 fr. 20.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. »; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 150 fr. 100 kgs; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 250 fr. — Poires de choix, 230 à 600 fr.; communes, 50 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 500. — Pommes communes, 60 à 200 fr. — Raisin du Midi blanc, 230 à 550 fr.; Muscat, de 300 à 500 fr.; Œillade, de 300 à 400 fr. — Noix, de 280 à 450 fr. — Pêches de 450 à 650 fr. — Figues, 250 à 500 fr. — Mirabelles, 260 à 300 fr. — Prunes, 200 à 500 fr. — Melons de Cavaillon, 15 à 35 fr. la pièce. — Haricots verts, de 150 à 580 fr. — Artichauts, 60 à 190 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 15 à 100 fr. le cent. — Carottes, de 105 à 175 fr. — Tomates, de 80 à 150 fr. — Aubergines, 15 à 40 fr. le cent. — Courgettes, 15 à 40 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Le marché continue à être dominé par l'évolution de la politique monétaire aux Etats-Unis. Le Président Roosevelt paraît renoncer maintenant à l'inflation directe. Les devises anglo-saxonnes se sont donc raffermies ; mais, à l'inverse de ce que l'on aurait pu prévoir, les cours se sont très sensiblement améliorés à Wall-Street.

Incohérence, diront les esprits superficiels, alors qu'au contraire la nouvelle attitude du marché américain montre que la raison et le bon sens recommencent enfin à prendre le pas sur le désordre et les solutions de fortune.

Si l'on veut bien se reporter par la pensée à quelques années en arrière, on se rappellera que lors de la crise française de 1926, M. Poincaré arrêta net l'inflation et fit tout pour rétablir le franc dans sa convertibilité or. Tôt ou tard, et le plus tôt sera le mieux, les Etats-Unis se trouveront devant la même obligation et la stabilisation du dollar marquera le début d'une nouvelle période d'ordre et de prospérité pour la grande République américaine.

Enregistrons donc avec satisfaction la nouvelle politique monétaire du Président Roosevelt. Elle tend à faire succéder l'ordre au désordre et à replacer les transactions sur la base or. Le monde entier ne peut qu'y gagner, car ce qui manque le plus actuellement, c'est la confiance et elle ne reviendra dans les esprits qu'au moment où toutes les grandes nations seront fermement résolues à stabiliser les changes et à rétablir la fixité de leur étalon monétaire.

Sur les marchés européens, l'indécision reste la note dominante et aucun fait nouveau n'est intervenu au cours de la semaine écoulée. Il convient cependant de noter la bonne tenue des rentes, des mines d'or et de la plupart des mines métalliques.

A noter également l'heureuse décision prise par le ministre des Finances de desserrer les entraves que la loi de 1916 opposait à l'introduction des valeurs étrangères. Il est à présumer que la mesure aura des répercussions favorables sur la tenue de notre marché et que de nouvelles recrues d'excellentes qualités viendront sous peu rajeunir et surtout revivifier la cote de nos valeurs.

Point ne sera besoin pour cela d'aller jusqu'aux antipodes pour y découvrir des titres dignes de la sélection. Dans notre vieille Europe, il existe des entreprises de tout premier ordre auxquelles nos capitaux auront assurément avantage à s'intéresser. Je pourrai citer notamment des Mines exploitant en Yougoslavie des gisements extrêmement riches de cuivre et d'or et qui ont déjà obtenu des résultats extrêmement encourageants. Ce sont des titres de cette qualité qu'il faudrait introduire sur notre marché trop longtemps sevré de bonnes valeurs minières et métalliques.

Bourse de Londres

L'inquiétude monétaire pèse sur le Stock Exchange comme sur les autres grands marchés et seul le groupe des Mines d'or connaît une excellente animation du fait des très nombreux capitaux qui, d'Europe et d'Amérique viennent s'investir à Londres sur les seules valeurs qui n'aient rien à redouter de l'inflation.

En dehors de ce compartiment, on note la bonne tenue des valeurs de cuivre, des métallurgiques et des commerciales favorisées par l'activité soutenue du commerce extérieur britannique.

André Ply,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

A. S. 27. Fonds roumains. — Le Gouvernement roumain avait accepté la suggestion venue de Paris et faite par l'intermédiaire d'un important banquier anglais (versement de 50 %). Cette suggestion n'a pas été approuvée par l'association des porteurs.

Si d'ici la fin du mois les pourparlers ne sont pas repris, la Roumanie cessera tous les paiements.

(1) **Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.**

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.